

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE

Single Barrel Añejo

100% Blaue Agave
Single Estate Tequila
Destillerie La Alteña in Arandas

Fermentation	4-5 Tage, 3000 Liter Bottiche aus Pinienholz
Destillation	1. Destillation: Edelstahl-Pot Still (3500 l) 2. Destillation: Kupfer-Pot Still (300 l)
Herstellung/ Lagerung	Die Agaven für diesen Tequila brauchen 7-10 Jahre Zeit um zu wachsen. Wenn diese überreif sind werden sie von Hand geerntet. Die Blätter werden abgeschnitten und nur die Herzen der Agaven, die sogenannten „Piñas“ werden bei ca. 80-85 °C für 48 Stunden in einem Ofen gekocht. Nach dieser Zeit verbleiben die Piñas weiter 24 Stunden in dem Ofen zum Abkühlen. Danach werden die Agavenherzen gepresst. Der Saft wird mit Quellwasser vermengt. Danach folgt die 4-5 Tage lange Fermentation. Die Destillation erfolgt in zwei Durchgängen in verschiedenen Pot Stills. Unmittelbar nach der Destillation wird der Tequila in Fässer gelegt. Er reift für 12 Monate in gebrauchten Whiskey-Fässern. Es wurden nur 240 Flaschen abgefüllt.
Bouquet	In der Nase eher süße Noten von Toffee, Karamell und roten Früchten, aber auch etwas Pinienholz.
Gaumen	Die Süße der Nase wird auch am Gaumen deutlich. Ebenfalls Aromen von Toffee, Karamell, Kuchen und Kaffee, begleitet von roten Früchten und Oliven.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750180	70 cl	54,1 %	898627001100	10898627001107